STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 17782
2 juli
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, publicatie productdossier BGA Saucisson d'Ardenne/Collier d'Ardenne/Pipe d'Ardenne

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 182 van 3 juni 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 3 augustus 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 182/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„SAUCISSON D'ARDENNE"/„COLLIER D'ARDENNE"/„PIPE D'ARDENNE"

EU-nr. BE-PGI-0005-01222 – 08.05.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Saucisson d'Ardenne"/„Collier d'Ardenne"/„Pipe d'Ardenne"

2. Lidstaat of derde land

België

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De drie namen verwijzen naar hetzelfde gerookte, gedroogde vleeswarenproduct (worst) dat wordt verkregen door gisting van varkensvlees of varkens- en rundvlees.
Dit cilindervormige product kent drie aanbiedingsvormen (met elk hun eigen naam):
– de „saucisson" (rechte worst): recht en langgerekt, diameter 30-90 mm, maximale lengte 60 cm (maximumgewicht circa 2,2 kg) indien in zijn geheel verkocht;
– de „collier" (ringworst): cirkelboogvormig, diameter 20-40 mm, gewicht 200-600 g;
– de „pipe" (kleine worst): recht en langgerekt, diameter maximaal 30 mm, gewicht maximaal 150 g.

De worst ziet er glad en ietwat olieachtig uit en heeft een fijn, donkerrood omhulsel. Dit natuurlijke voorkomen mag door geen enkel procedé worden gewijzigd. Op het snijvlak is het vlees helderrood en het vet wit. De duidelijk zichtbare vlees- en vetkorrels hebben een ronde of enigszins uitgerekte vorm en zijn goed van elkaar te onderscheiden. Desondanks ziet het gehakte vlees er volledig gebonden uit. De korrels zijn klein tot middelgroot en hebben een lengte van ten hoogste 4-8 mm. Het vlees heeft een malse maar stevige textuur. De droogheid van het product, die gemiddeld is (vochtgehalte van ontvet product ten hoogste 60%), zorgt voor een zodanige stevigheid dat de worst

aan de buitenzijde niet met de vinger kan worden ingedrukt. In de mond voelt het product echter zacht aan en is het niet droog, ondanks het lage vetgehalte (maximaal 50% op de droge stof). De consistentie is homogeen en niet-korrelig.
Het aroma van gerookt vlees overheerst en de rooksmaak, verfijnd en meer of minder uitgesproken naargelang van de producent, blijft lang in de mond hangen. De delicate rooksmaak is te danken aan de trage verbranding (koude rook) van loofboomhout (eik en/of beuk) in een rookkamer. Er is een lichte geur van vers vlees en kruiden waarneembaar. De rooksmaak van „Saucisson d'Ardenne" gaat gepaard met een lichte zuurheid en kruidenaroma's met tonen van hout, peper en hars die goed aansluiten bij de aromatische stof die van oudsher tijdens het roken wordt gebruikt, namelijk jeneverbes. De andere kruiden moeten niet al te nadrukkelijk aanwezig zijn. Voor zover sprake is van een knoflookaroma, is dat bescheiden.
„Saucisson d'Ardenne" onderscheidt zich van de vergelijkbare worst uit de Gaumestreek door zijn kleinere korrelgrootte, zijn drogere karakter en het gebruik van specifieke kruiden (met name jeneverbes) in het mengsel of tijdens het roken.
Fysisch-chemische parameters:
– zuurgraad (pH): 4,7 tot 5,2;
– vochtgehalte van ontvet product: ten hoogste 60%;
– vetgehalte: ten hoogste 50% op de droge stof;
– eiwitgehalte: ten minste 40% op de droge stof;
– water-eiwitverhouding: ten hoogste 2,0;
– collageen-eiwitverhouding: ten hoogste 0,15;
– gehalte aan reducerende suikers, uitgedrukt in glucose: ten hoogste 2,0%;
– wateractiviteit: ten hoogste 0,92; dit maximum mag worden overschreden als uit een challenge test blijkt dat zich geen Listeria monocytogenes vormt (Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie([2]));
– zoutgehalte: ten hoogste 4,0% op de verse stof van het eindproduct.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De grondstof is ofwel uitsluitend varkensvlees, ofwel varkens- en rundvlees. Rundvlees mag ten hoogste 40% van het totale versgewicht van de grondstof uitmaken. Het varkensvlees bestaat uit spek en mager vlees. Vlees van het vijfde kwartier, mechanisch uitgebeend vlees, middenrif van varkens of runderen en zwoerd mogen niet worden gebruikt.
Een positieve lijst vermeldt alle toegestane ingrediënten, technologische hulpmiddelen en toevoegingen.
Alleen poreuze darmen van het natuurlijke type, van cellulose (uitsluitend voor voorgesneden vormen) of van collageen en poreuze geplakte darmen zijn toegestaan. De darmen moeten kleurloos zijn.
Het zaagsel, de spaanders of de houtblokken die voor het roken worden gebruikt, zijn afkomstig van loofbomen (eik en/of beuk). Het gebruik van naaldboomhout en gerecycleerd hout, in welke vorm ook (zaagsel e.d.), is verboden. De leveranciers garanderen dat zij voor levensmiddelen geschikte olie gebruiken voor het smeren van hun apparatuur. Aan het brandhout mogen jeneverbessen worden toegevoegd.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie dient in haar geheel, van de bereiding van het mengsel tot het drogen, in het gebied „Ardenne" plaats te vinden.

3.5 pecifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Elk bedrijf dat bij het verpakken of voorsnijden betrokken is, meldt zich aan bij het vaste onafhankelijke certificeringsorgaan van de betrokken producent/leverancier alvorens enige werkzaamheid in opdracht van deze producent en/of een nieuwe distributeur en/of voor zichzelf te verrichten. Elke producent stelt het onafhankelijke certificeringsorgaan dat voor zijn productie is aangewezen, in kennis van elk hem bekend bedrijf dat in verband met deze productie werkzaamheden inzake verpakken of voorsnijden verricht.

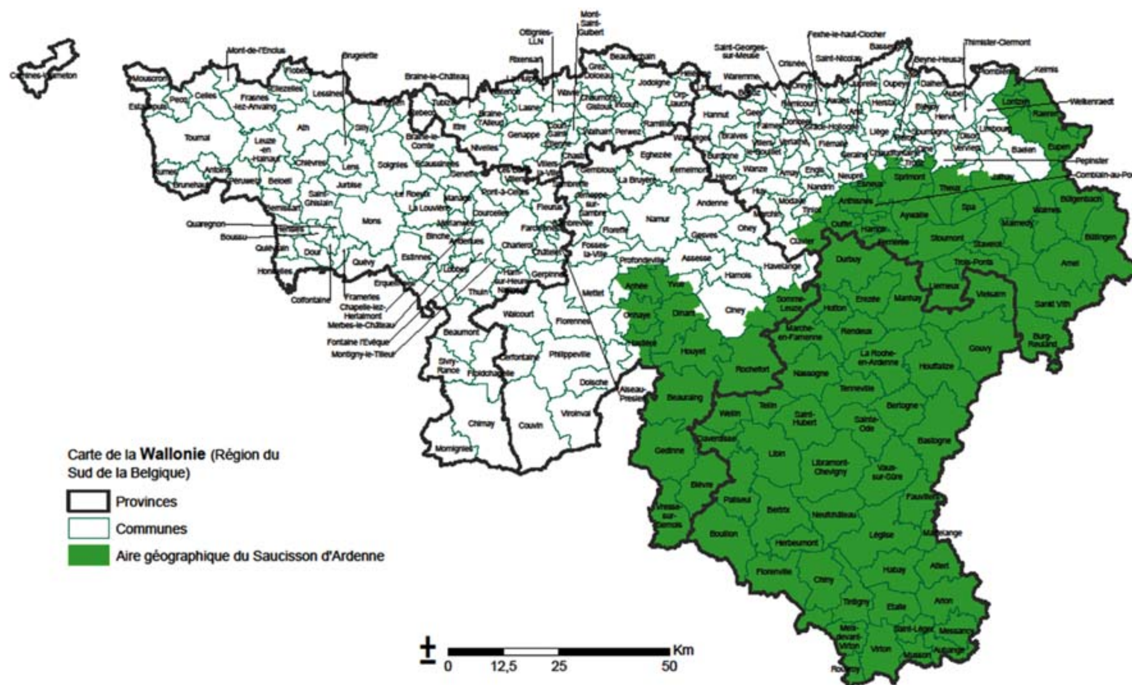
3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Elk product met een van de drie geregistreerde namen wordt onmiddellijk na het bereidingsproces of eventueel tijdens het verpakken van een etiket voorzien.
De etikettering van het product, met inbegrip van de voorgesneden vormen daarvan, bevat de

geregistreerde naam overeenkomend met de vorm van product, het BGA-logo van de EU (in hetzelfde gezichtsveld als de naam), een verwijzing naar het vaste onafhankelijke certificeringsorgaan van de producent en, voor voorgesneden vormen, de verwijzing naar de producent.
Het onafhankelijke certificeringsorgaan dat voor de betrokken productie is aangewezen, wordt in kennis gesteld van de etikettering en wijze van identificatie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied „Ardenne” is gelijk aan het gebied dat in 1974 voor de BGA „Jambon d’Ardenne” is vastgesteld. Het omvat de gehele provincie Luxemburg en (delen van) een aantal aangrenzende gerechtelijke kantons van de provincies Luik (7 kantons, 29 fusiegemeenten, 82 voormalige gemeenten) en Namen (4 kantons, 14 fusiegemeenten, 114 voormalige gemeenten).



5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen „Saucisson d’Ardenne” en het geografische productiegebied berust zowel op natuurlijke factoren als op een gevestigde reputatie.
Natuurlijke factoren
Het gebied „Ardenne” zoals omschreven in punt 4, bestaat uit massieven met een hoogte van maximaal 700 m. Deze houden de vochtige lucht tegen die met de overwegend zuidwestenwind wordt aangevoerd, met als gevolg een typisch vochtig, koel klimaat met lange, koude winters (oktober tot mei) en neerslagrijke zomers.
De huidige bossen in het gebied zijn voortgekomen uit het oude Kolenwoud, waar eik en beuk, de inheemse soorten in deze streek, domineerden. Veeteelt is de belangrijkste landbouwactiviteit in dit gebied; door het reliëf – plateaus met steile hellingen – en de weinig vruchtbare grond is de teelt van akkerbouwgewassen niet tot ontwikkeling gekomen.
De ontginning van bosgebieden en de landbouw- en veeteelttechnieken die al eeuwenlang in deze regio worden toegepast, hebben bijgedragen tot het ontstaan van vochtige heidegronden in de dalen met een vegetatie waarin heide en jeneverbes doorgaans domineren.
Het roken
Het rookprocedé berust onmiskenbaar op een Ardense traditie. Het gerookte karakter van „Saucisson d’Ardenne” is dan ook het belangrijkste kenmerk van het product.
Het rookaroma is uitgesproken en dominant in de geur, maar verfijnd wat betreft de smaak. Het subtiele karakter is te danken aan de trage verbranding van loofboomhout, voornamelijk eiken- en beukenhout. De ambachtelijke worstmaker kan dat rookaroma naar eigen smaak nog verfijnen door jeneverbessen, een typisch Ardense specerij, mee te verbranden. De bessen voegen een bijzonder aromatisch tintje met tonen van hout en peper en een zweem van hars toe.
Vleeswaren worden in de Ardennen op een andere wijze gerookt dan in de aangrenzende of naburige streken: in het Zwarte Woud (Duitsland) wordt veel intensiever gerookt en wordt naaldboomhout

gebruikt, in de Gaumestreek speelt het roken een beperktere rol en in de Franse Ardennen wordt in het geheel geen rookprocedé toegepast.
Varkens- en rundvlees
De geschiedenis van de varkensteelt in de Ardennen hangt nauw samen met de geschiedenis van de bossen die in vroeger tijden de Ardense heuvels bedekten. De woordcombinatie „cochon, salaison et saucisson" (varken, pekel en worst) is een begrip in deze streek.
De ambachtelijke slagers in het gebied hebben door de eeuwen heen een zodanige knowhow opgebouwd dat zij elk deel van het varken kunnen benutten. Zo worden de fijnste delen verwerkt tot „Jambon d'Ardenne" en dienen de minder edele delen voor de bereiding van „Saucissson d'Ardenne".
Eind 19e eeuw, toen de gemengde rundveehouderij haar intrede deed, zijn de slagers meer en meer rundvlees in „Saucisson d'Ardenne" gaan gebruiken. Vanaf de jaren vijftig van de vorige eeuw zijn echter in toenemende mate runderen met veel spiermassa en weinig vet geselecteerd, met als eindresultaat de stierkalveren van het dikbilrundras Belgisch Witblauw, momenteel de belangrijkste vleesrunderen in België). Daardoor kwam voor slagers minder vlees van lagere kwaliteit beschikbaar dat voor de bereiding van vleeswaren was bestemd – en daarvoor dankzij de kenmerken ervan (vet, kleur) ook geschikt was. Het gebruik van rundvlees bij de bereiding van vleeswaren is dus over de hele linie afgenomen, en sommige producenten gebruiken zelfs helemaal geen rundvlees meer. Toch is deze praktijk niet geheel en al verdwenen. Terwijl de slagerijen van supermarkten de voorkeur zijn gaan geven aan mager stierkalfsvlees zonder veel smaak, zijn bepaalde ambachtelijke slagers/vleeswarenmakers zich juist gaan toeleggen op het verwerken van vlees van koeien of vaarzen om de liefhebbers vlees met meer vet maar ook meer smaak te kunnen blijven aanbieden. Zij kregen dus opnieuw de beschikking over vlees van mindere kwaliteit dat zij voor hun producten konden gebruiken. Dat vlees had ook precies de kenmerken (hoeveelheid bindmiddel en vet, kleur) die nodig zijn voor rundvlees dat bestemd is voor de bereiding van kwaliteitsvleeswaren. Zodoende bestaan er momenteel twee recepten naast elkaar: een op basis van varkensvlees en een waarbij – voor ten hoogste 40% van het gewicht van het mengsel – ook rundvlees wordt gebruikt.
Opgemerkt zij dat de waarneembare verschillen in smaak tussen producten met de naam „Saucisson d'Ardenne" voornamelijk verband houden met de kwaliteit van het rookproces en met het aroma van de kruiden in het mengsel, en niet zozeer met de verhouding varkensvlees/rundvlees. De consument proeft dus niet welk soort vlees is gebruikt.
Faam
Faam van een reeds lang in gebruik zijnde naam
De eerste bewijzen omtrent het gebruik van de naam „Saucisson d'Ardenne" dateren uit 1890-1900, toen met de opkomst van de moderne technologie en de mechanisering (de gehakt-/vleesmolen, de cutter, de koelruimten) in de vakbladen schriftelijke recepten voor de worst verschenen.
Het procedé voor het maken van „Saucisson d'Ardenne" wordt uitgelegd in handboeken voor slagers en vleeswarenmakers en in vakbladen, onder meer in La science moderne de la charcuterie (1943) van M. Van Kerckhoven, het Manuel technique pour bouchers et charcutiers (1948) van V. Vinck en Le Journal de la Viande van mei 1950 en november 1951. Tegenwoordig kan aan het Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires in Namen, binnen de opleiding „boucherie-charcuterie" (slagerij-vleeswarenbereiding), worden geleerd hoe deze worst moet worden gemaakt.
In reisgidsen verschijnen advertenties waarin „Saucisson d'Ardenne" wordt uitgespeeld als toeristische troef van de Ardense stadjes, zoals de afbeeldingen van het uithangbord van Maison G. Fauchon (Florenville) en van Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet (Florenville) in onder meer de Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval uit circa 1930. Verder wordt de worst beschreven als een van de „regionale specialiteiten" van de provincie Luxemburg in de Inventaire des produits régionaux uit 1981 van de Toeristische Federatie van Belgisch Luxemburg, en als een Waalse culinaire specialiteit in het boek Trésors gourmands de la Wallonie (1999) van Ch. Van Gelderen.
De „Saucisson d'Ardenne" wordt ook in kookboeken genoemd. Zo schrijft G. Clément in zijn kookboek Un choix de hors d'œuvre et de plats froids uit 1947 dat de „Saucisson d'Ardenne" „heerlijk is als hors-d'œuvre en het heel goed doet bij koud vlees", en gebruikt hij de worst in zijn recept voor „Poteye de bœuf", een culinaire specialiteit uit de provincie Luxemburg, zoals hij vermeldt in zijn kookboek Le Conseiller culinaire (1977). In Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte (1981) van S. Zeller wordt de worst genoemd als een van de ingrediënten voor het recept „Oiseaux sans tête à l'Ardennaise".
De „Collier d'Ardenne" wordt met name genoemd in een advertentie van Établissements A. Germonprez in Le Journal de la Viande van 5 juni 1949 en in het werk Le goût de l'Ardenne uit 1995 van R. Buren. De worst wordt ook gebruikt voor het recept „Couées Grand-Mère" van A. Dion in het kookboek Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte (1981).
De „Pipe d'Ardenne" ten slotte wordt vermeld in het boek Wallonie. Cuisine et traditions uit 1995 van N. Nicolas, en er wordt momenteel reclame voor gemaakt door het Office des Produits wallons op zijn website.
Huidige faam
Restaurants dragen in belangrijke mate bij tot de naamsbekendheid van de „Saucisson d'Ardenne",



vooral via de „Assiette de charcuterie ardennaise”, zoals die bijvoorbeeld wordt geserveerd in hotel-restaurant Eden Ardenne (Neufchâteau). De „Pipe d'Ardenne” wordt verkocht in snack- en broodjeszaken als Le Pistolet (Brussel) en in fastfoodketens als Maxi-Frites.
De verkoopprijs van de „Saucisson d'Ardenne” ligt tussen 14 en 23 EUR per kilo en kan het dubbele bedragen van de prijs van een salamiworst van dezelfde categorie, hetgeen aangeeft dat de „Saucisson d'Ardenne” grote toegevoegde waarde heeft. De prijs van de „Collier d'Ardenne” ligt tussen 12 en 23 EUR per kilo. De „Pipe d'Ardenne”, het meest basale product, wordt vaker als losse snack verkocht, voor een prijs tussen 0,90 en 2 EUR, of als bundeltje van meerdere worstjes.
Vast staat dat de faam van „Saucisson d'Ardenne” in de ogen van de hedendaagse Belgische consument berust op het specifieke „gerookte” karakter van de worst, het belangrijkste onderscheidende kenmerk van het product en de bepalende factor voor het verband met het oorspronkelijke productiegebied (C. Lehoux, A Masson, Étude „Tests consommateurs et questionnaire marketing „Cœur de Jambon d'Ardenne”” (2009)). „Ardenne” en „gerookt” zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1.